



Barbera d'Asti »Gradale«

Villa Terlina

Paolo Alliata produziert Barberas, die in Stil und Charakter einmalig sind. Barbera d'Asti ist weniger populär, hat aber mehr Charakter als sein Pendant aus Alba, wie Paolo Alliatas wuchtig samtige Barbera »Gradale« beweist.

Paolo Alliata hat sich mit Haut und Haaren der Biodynamik verschrieben. Er praktiziert sie so erfolgreich, daß er die Argumente der klassischen Agrarchemie mit diametral entgegengesetzten Fakten widerlegen kann. So gelingt es ihm, der an sich eher rustikalen Rebsorte Ausstrahlung, Charisma, Komplexität, Tiefe, Dichte und Frische zu verleihen. Seine Barbera verströmt eindrucksvolle Harmonie und unverwechselbares Profil, sie hat das Zeug zum Kultstoff, wärmt die Seele und berührt mit einer unverfälscht natürlichen Ausstrahlung, der man sich nur schwer entziehen kann.

Paolos »Gradale« vereint Ausstrahlung und Charakter der autochthonen Rebsorte mit Frische in sattem Körper, mit Feinheit in wuchtiger Substanz und Schmelz in Kraft und Fülle. Hier funkelt ein tiefes gesundes Rubinrot im Glas. Den Duft dominieren reife Wald- und Brombeeraromen, edle Hölzer, Tabak und Zeder, unterlegt mit tiefgründigen Kaffee- und Gewürznoten. Differenziert und kraftvoll zugleich geht ein wohltuend balsamisches Mundgefühl ans Werk, samtig und reif, distinguiert und trotz mächtiger Konzentration seidig und edel. Eine Barbera wie »Gradale« gibt es im Piemont kein zweites Mal. Warme Würze, kompakte Dichte, samtige Wirkung und ein mutig eigenständiges, maximal natürliches Profil mit Genußpotential für Jahre definieren einen großen Wein, der abseits von Punkten, Bewertungen und anderen Banalitäten des Weinmarktes agiert.

Alkohol: 15 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,75

0,75l

IPl20100



www.weinhalle.de